



Quattroventi
Terre Siciliane
Chardonnay - Cataratto

Vista
**giallo paglierino intenso,
riflessi dorati**

Olfatto
**fiori gialli, ananas
e pesca matura,
erbe aromatiche
e zucchero a velo**

Gusto
**morbido, avvolgente,
buona freschezza**

Abbinamenti gastronomici
**ceci con seppie,
crostacei,
cannelloni ricotta
e spinaci**

Colour
Deep straw yellow,
golden highlights

Bouquet
Yellow flowers,
pineapple and ripe peaches,
aromatic herbs
and icing sugar

Flavour
soft and enveloping,
pleasing freshness

Wine pairings
chick peas and cuttlefish,
shellfish, cannelloni
with ricotta
and spinach

Quattroventi scheda tecnica

technical chart

Variety
65% Chardonnay, 35% Cataratto

First year of production
2010

Number of bottles produced
5000

Location of production
Noto (Syracuse)

Altitude
50 metres over seal level

Soil
calcareous, fine texture

Yield per hectare
9.500 kg, 2 kg per vine

Planting density
4.800 vines per hectare

Vine Training System
espalier, spurred cordon

Harvest date
IV week of August

Vinification
separation of grapes
from small bunches,
chilled maceration
of skins
and gentle pressing

Fermentation temperature
16°C

Ageing
in steel vats for
4 months and in bottles
for 3 months

Bottling date
January

Alcohol content
13.50%

Total acidity
5.50 g/l

Ph
3.04

Storage
bottles should be placed
in a horizontal position
at a temperature between 12-14 C°
ageing can be protracted
for 2-3 years after harvest date

Varietà
65% Chardonnay
35% Cataratto

Prima annata di produzione
2010

Numero di
bottiglie prodotte
5.000

Comune di produzione
Noto (Siracusa)

Altimetria
50 metri s.l.m.

Terreno
calcareo,
con tessitura fine

Resa per ettaro
95 q.li - 2 kg per pianta

Densità di impianto
4.800 piante per ettaro

Allevamento
contropalliera,
cordone speronato

Epoca di vendemmia
III decade di agosto

Vinificazione
diraspatura, breve
criomacerazione delle bucce
e pressatura soffice

Temperatura di fermentazione
16°C

Affinamento
in vasche d'acciaio per 4 mesi
e in bottiglia per 3 mesi

Epoca di imbottigliamento
Gennaio

Gradazione alcolica
13,50 % vol.

Acidità totale
5,50 g/l

Ph
3,04

Conservazione
Bottiglie da conservare in posizione
orizzontale a temperatura tra 12-14°C
L'affinamento fino a 2-3 anni
dalla vendemmia